

# JAJA DU JOUR

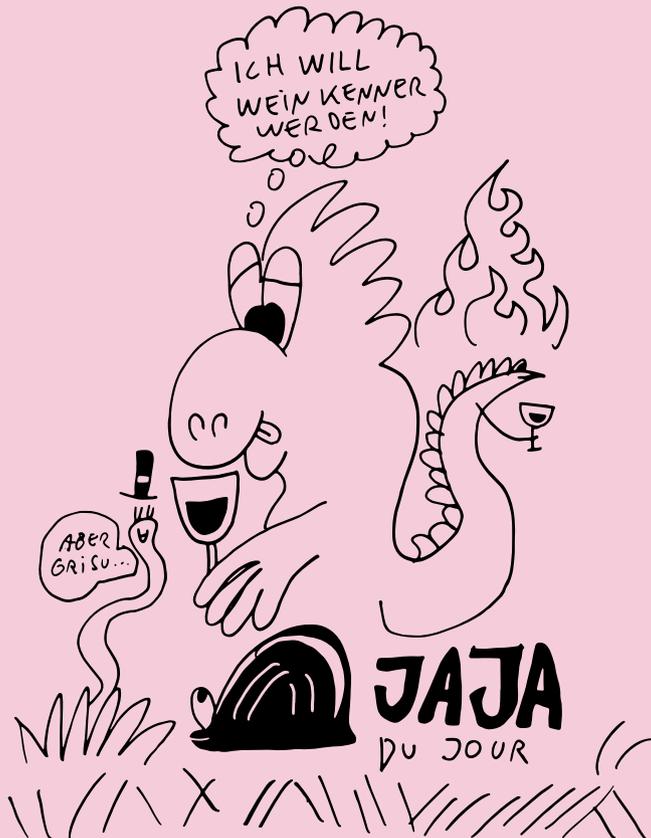


Jaja du Jour®

Trinkanimierende Weine für jeden Anlass  
Weinkarte Herbst/Winter 2021/2022

[www.jaja-du-jour.de](http://www.jaja-du-jour.de)

Wenn Du wie Grisu Weinkenner:in werden willst, abonniere schnell unseren Newsletter: → [jjdj.de/newsletter](http://jjdj.de/newsletter)



# Ei Gude, wie?!

***Wir freuen uns, dass Du auch bei unserer zweiten Kollektion am Start bist!***

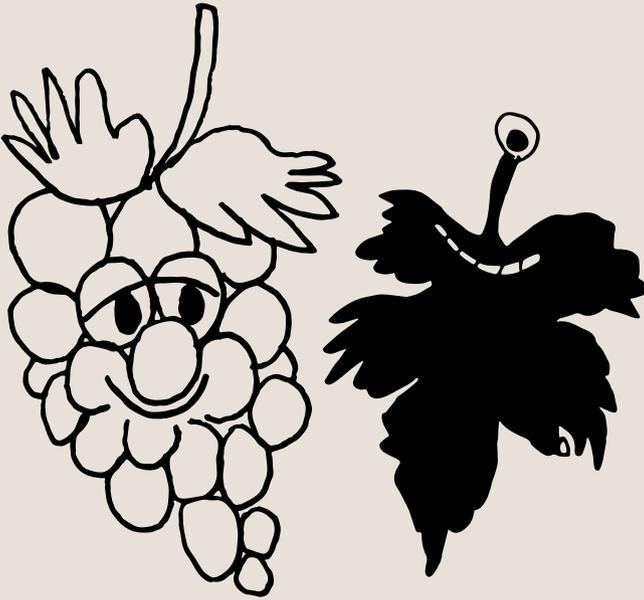
Endlich ist es so weit! Nach zahllosen Gläsern und reiflichem Abwägen steht unsere zweite Kollektion in den Startlöchern. Hier erfährst Du alles über unsere neuen Weine, die Weingüter dahinter und die Rebsorten, aus denen die köstlichen Tropfen gemacht sind!

Auch mit unserer zweiten Kollektion verfolgen wir das Ziel, kleinere und vielleicht noch unbekanntere Weingüter in die große Stadt zu bringen und zusammen mit Dir mehr über Wein und seine Erzeuger:innen zu lernen. Nebenbei versorgen wir Dich mit interessanten Fakten, Anekdoten und dem ein oder anderen Geheimitipp, damit Dir beim Weinchen mit Freund:innen oder Familie nie der Gesprächsstoff ausgeht. Abonniere dafür unseren Newsletter oder gleich das Plöpp!-Weinabo, das wir weiter hinten genauer vorstellen.

## ***Bestellen bei Jaja du Jour***

- **Bis mittwochs, 10 Uhr, bestellt – spätestens am Freitag im Glas:** Unser Versand mit UPS erfolgt immer am Mittwoch und die Laufzeit der Pakete beträgt ein bis maximal zwei Tage.
- **Versandkosten sparen und ohne Zeitverzug genießen:** Hole Deine Weine einfach freitags zwischen 13 und 17 Uhr in Köln-Niehl ab.
- **Dein eigenes Jaja-du-Jour-Geschmacks-Erinnerungs-Archiv:** Jeder Bestellung liegen unsere super-duper selbstgemachten Weinprobenzettelchen bei, mit denen Du Deine Gedanken zu den Weinen festhalten kannst.
- **Jaja du Jour in Deiner Küche?** Du möchtest mit Deinen Freund:innen oder Deiner Familie eine Weinprobe bei Dir zu Hause machen? Dafür haben wir verschiedene Pakete im Angebot. Sprich uns gerne an.

***Viel Spaß mit unseren neuen Jajas und sehr zum Wohl wünschen Claudia & Alex!***



# Rebsorten unserer zweiten Kollektion

## Müller-Thurgau aka Rivaner

Marketing ist alles, wusste Marketing Markus, als er die Namen der vermeintlichen Eltern des Müller-Thurgaus, Riesling x Silvaner, pfiffig zu »Rivaner« vereinte. Blöd nur, dass Silvaner gar nicht der Vater dieser Rebsorte ist, wie ein Gentest im Jahr 2010 ein für alle Mal klärte. Zum Glück hat das Kind kein Trauma davongetragen, im Gegenteil: Müller-Thurgau ist recht anspruchslos in Sachen Standort und ertragssicher. Hält man ihn durch Rebschnitt im Zaum, läuft er zur qualitativen Höchstform auf und liefert unkomplizierte Weine mit jugendlichem Flair: leicht und frisch, manchmal blumig, manchmal mit Muskat in der Nase und mit einer milden Säure. Müller-Thurgau-Weine sind 1A-Alltagsbegleiter, die man jung genießen sollte, denn für die Lagerung eignen sie sich nicht.

➔ Gibt's bei uns vom Weingut Honrath, Nahe

## Silvaner

Kaum zu glauben, aber dieser liebenswerte Österreicher war bis in die 1990er-Jahre gefragter als Riesling und belegte zeitweise jeden zweiten deutschen Rebstock! Die Rede ist vom Silvaner. *Good times!* 2019 dümpelte diese Rebsorte nämlich nur noch auf Platz 7 der deutschen Wein-Charts herum, was jedoch keinen Rückschluss auf ihre Eigenschaften erlaubt. Als geschmacklich eher neutraler Wein eignet sich der Silvaner für die Terrasse und zu allen Mahlzeiten (das Frühstück vielleicht ausgenommen). Dezente Kernobstnoten (Birne) und vegetabile Aromen (frisches Heu) machen Silvaner-Weine zu einer olfaktorisch angenehmen Angelegenheit, selbst für diejenigen, die bei Bukettsorten sonst die Nase rümpfen. Und die milde bis mittlere Säure ist ideal für alle, denen Riesling zu sehr beißt.

➔ Gibt's bei uns von Werther Windisch, Rheinhessen

## Riesling

Die wichtigste und bekannteste deutsche Rebsorte wächst in allen hiesigen Anbaugebieten und wartet mit Aromen von Apfel bis Pfirsich über Petroleum und Flummi auf. Feine Frucht und eine präzise Säure sind die Markenzeichen des Rieslings, der sich auch prima für die Versektung eignet. Junge, erfrischende Rieslinge für warme Sommertage auf der Terrasse, gereifte von trocken bis edelsüß als Speisebegleiter. Riesling kann einfach alles – er ist der Ryan Gosling des Weins.

➔ Gibt's bei uns vom Wein- und Sektgut Rauhen, Mosel

## Grauburgunder

Diese Mutation des blauen Spätburgunders zählt zu Deutschlands *Top of the Pops*: Nur Italien und die USA haben eine größere Grauburgunder-Rebfläche; dort heißt er Pinot grigio oder Pinot gris und wer noch ein bisschen mehr angeben möchte, wählt einfach eines der 150 Synonyme für diese Rebsorte. Grauburgunder-Weine haben diese Prahlerei gewiss nicht nötig, denn sie können einiges. Je nach Ausbau sind sie hellgelb, goldgelb oder gar bernsteinfarben,

duften nach grünen Nüssen, Mandeln, frischer Butter, Birne, Trockenobst und Rosinen, Ananas, Mango, Quitte oder Zitrusfrüchten und bestechen mal durch milde, mal durch betonte Säure. Sie passen zu allerlei Gerichten: Fisch, Lamm, Wild, Käse, Pasta UND ZU DESSERTS. Ekelhaft solche Universalgenies, wenn sie nicht so lecker wären!

➔ Gibt's bei uns vom Weingut Mussler, Pfalz

## ***Scheurebe***

Sch, hörst Du das Bukett? Cassis, Pfirsich, reife Birne – wir glauben, das passt ideal zu aromatisch-würzigen Speisen! Damals, als Wein hierzulande noch eine *standalone*-Sache war, erfreuten sich süße Prädikatsweine großer Beliebtheit. Diese Qualitätsstufe erreichte die Scheurebe erstmals in den 1950er-Jahren, was ihr zu einem wahren Boom verhalf. In letzter Zeit ist die Rebsorte, die fast so anspruchsvoll ist wie Mama Riesling, wieder aus der Mode gekommen und macht heute nur noch 2 Prozent der deutschen Rebfläche aus. Dabei ist sie vielseitig einsetzbar: Leichte Kabinettweine und trockene bis halbtrockene Spätlesen eignen sich als Begleitung zu *all things umami*; edelsüße Auslesen passen zum Dessert. Und sie schmeckt auch allein. Mhmm! Scheu's Liebling einfach!

➔ Gibt's bei uns von Schreiber-Kiebler, Rheinhessen

## ***Sauvignon Blanc***

*Savoir vivre!* Diese weiße Rebsorte mit der steilsten Erfolgskurve seit dem Internet gehört mittlerweile zu den meistangebauten der Welt. Nur ein Hundertstel der weltweiten Anbaufläche entfällt dabei auf Deutschland, dort vorwiegend auf die Pfalz, Rheinhessen und Baden. Aromatisch ist der Sauvignon Blanc breit aufgestellt – das Würzigkeitsspektrum reicht von grüner Paprika über schwarze Johannisbeeren und Zitrus bis zu Stachelbeere. Die leichte Säure sorgt für den Frischehauch im Glas und macht diesen tollen Speisebegleiter auch zum geeigneten Apéro.

➔ Gibt's bei uns von Wilhelm Laubenstein, Rheinhessen

## ***Spätburgunder***

Mit seinem Alias Pinot Noir ist der Spätburgunder als qualitativ hochwertige Rebsorte in aller Munde und erobert seit 1987 sogar die Riesling-Hochburg Mosel. Nach Frankreich und den USA hat Deutschland die drittgrößte Rebfläche, wobei der Löwenanteil in Baden liegt. Spätburgunder ist anspruchsvoll, so ist in Sachen Lage das Beste gerade gut genug. Frühes Aufstehen und viel Hingabe im Weinberg können diese Traube jedoch in herausragende Weine mit tiefen Fruchtaromen von Brombeere, Kirsche und einer Portion Pfeffer verwandeln. Der Gerbstoffgehalt befindet sich im Mittelfeld, die Säure ist mild. Schön chambriert serviert schmeckt er am besten.

➔ Gibt's bei uns als Rosé von Später-Veit, Mosel und als Rotwein von Dr. Gänz, Nahe

## ***Dornfelder***

Dieser Rebsorte haftet mitunter das Vorurteil an, sie würde ausschließlich pappig-süße Kopfschmerz-Weine hervorbringen. Zu Unrecht! Dornfelder wird vorwiegend trocken und nur teilweise halbtrocken oder lieblich ausgebaut. Im Weinberg brauchen die Reben eine harte Hand, denn die robuste und wenig anfällige Neuzüchtung aus dem Jahr 1955 liefert große Erträge, die dazu einladen, sehr viel Wein von weniger guter Qualität zu produzieren. Ertragsminderung heißt hier das Zauberwort! Stimmt die Reberziehung, lassen sich qualitativ hochwertige, gerbstoffbetonte Weine mit hoher Farbdichte und intensiven Fruchtaromen erzeugen. Ideal für die kalte Jahreszeit!

➔ Gibt's bei uns von Albert Lambrich, Mittelrhein

WINE  
NOT?!



# Müller-Thurgau »Herr Müller« trocken • Weingut Honrath

*#elegant #geradlinig #kräuterig*

Mit einem Alter von über fünfzig Jahren zählen Herr Müllers Reben zu den ältesten an der Nahe. Dass man als *Best Ager* extrem hip und cool sein kann, lässt sich am freshen Design der Flasche erkennen. Doch auch seine inneren Werte sind super, denn der niedrige Ertrag sorgt für feinste Qualität. Mega ausgeglichen und mit einem perfekten Spiel aus Säure, Frucht und Herbheit kommt Herr Müller stets elegant um die Ecke. Um es mit den Worten unserer guten Freundin M. aus K. zu sagen: Ein Wein, mit dem man sich einreiben möchte!

In einhundertprozentiger Handlese bewirtschaften Christian und Clemens Honrath 6,5 Hektar in Langenlosheim an der Nahe. Auf 50 Prozent der Rebfläche wächst Riesling, 30 Prozent dienen dem Anbau von Burgunder (Spät-, Weiß- und Grau-). Daneben gibt es ein wenig Scheurebe, Müller-Thurgau, Bacchus und Acolon. Interessant ist die guttspezifische Unterteilung in rebsortentypische Gutsweine, Gesteinsweine, die Löss und Kieselstein schmeckbar machen, und Lagenweine, deren Individualität auf dem Zusammenspiel der Faktoren Rebe, Boden, Standort und Klima fußt.

Unser Wein für  
Zwillänge!

6,80 €  
9,07 €/l

Direkt zum Wein im Shop:  
→ [jldj.de/herrmueller](http://jldj.de/herrmueller)

Jahrgang	Anbaugebiet	Alkohol	Weinsäure	Restzucker
2019	Nahe	12 %	5,4 g/l	5,4 g/l



# Silvaner trocken Werther Windisch

*#ausgewogen #straff #trinkig*

Erfrischend trocken und mega fruchtig zugleich. Hat man einen Schluck intus, kann man gar nicht anders, als sich einen zweiten, dritten und vierten zu gönnen. Jens Windischs Erfolgsrezept für diese »schwierige« Rebsorte: »Draußen geile, gesunde Trauben, die noch 'ne schöne Säure mitbringen, und ein Alkohol, der nicht zu sehr in die Höhe schießt!« Der teilweise spontanvergorene vegane Bio-Gutswein wurde in Edelstahl tanks und im traditionellen Eichenholz Stückfass (1.200 l) ausgebaut. Nach der Reifung auf der Vollhefe wurde er schonend filtriert und im März 2021 auf die Flasche gezogen.

2010 übernahm Jens Windisch den elterlichen Betrieb und krepelte ihn auf links. In den Mommenheimer Weinbergen nahe Mainz werden die Reben auf ökologische Weise gepflegt; die ausnahmslos trocken ausgebauten Weine sollen sowohl Terroir, Boden und Klima als auch das gesamte Handwerk schmeck- und erlebbar machen. Im Sortiment des Weinguts finden sich zu 90 Prozent weiße Rebsorten. Riesling, Silvaner und Weißburgunder stehen dabei im Fokus. Beim Rotwein sind es Spätburgunder und Portugieser.

Unser Wein für  
Steinböcke!

9,90 €  
13,20 €/l

Direkt zum Wein im Shop:  
→ [jjdj.de/silvaner](http://jjdj.de/silvaner)

Jahrgang	Anbaugebiet	Alkohol	Weinsäure	Restzucker
2020	Rheinhessen	12 %	6,4 g/l	3,4 g/l



# Cuvée »Allerhand« trocken Breitengrad 51

*#frisch #lebendig #unkompliziert*

Hier stimmt nicht nur das Preis-/Geschmacks-/Design-Verhältnis, sondern auch die Rebsorten-Mischung, die neben Bacchus (frische Exotik), Müller-Thurgau (unkompliziert), Riesling (lebendige Säure) und Weißburgunder (wunderbare Textur) auch unseren heiß geliebten Gutedel (gebietstypische Tradition) enthält. Zusammen ergeben sie eine leichte Weißwein-Cuvée mit Aromen von Stachelbeere, Zitronenmelisse, Holunder und exotischen Früchten. Das sorgt für gute Laune, denn mit dem Allerhand hat man nicht nur allerhand Spaß im Glas, sondern kann sich ganz nebenbei auch die triste Jahreszeit schön trinken.

Im Projekt Breitengrad 51 haben sich acht engagierte Familienbetriebe und das Landesweingut Kloster Pforta zusammengetan, um mit gemeinsamem Anspruch das Potenzial der Region Saale-Unstrut nachhaltig zu entwickeln. Es ist ein Projekt von »Winzerinnen und Winzer[n], die ihr Handwerk naturnah und mit Leidenschaft betreiben, Traditionen achten und zugleich Neues ausprobieren«. Die Vielfalt der insgesamt 14 Lagen und Gewanne bietet die besten Voraussetzungen für ausdrucksstarke und kraftvolle Vertreter gebietstypischer Rebsorten.

Unser Wein für  
Widder!

9,90€  
13,20€/l

Direkt zum Wein im Shop:  
→ [jddj.de/allerhand](https://jddj.de/allerhand)

Jahrgang	Anbaugebiet	Alkohol	Weinsäure	Restzucker
2020	Saale-Unstrut	12 %	5,8 g/l	2,3 g/l



# Riesling »Alte Reben« trocken Wein- und Sektgut Rauen

*#mineralisch #stilvoll #würzig*

Die Trauben für diesen Wein wurden in den zum Teil über hundert Jahre alten Weinbergen des »Thörnicher Ritsch« von Hand geerntet. Der vollmundige und elegante Riesling mit Stil und gutem Nachhall eignet sich wegen seiner Mineralität, der satten Frucht mit zarter Bitterkeit und der weichen Säurestruktur super als Essensbegleiter. Mega rund, samtig seidig und mit schöner Nase – ein *classy* Tröpfchen, das auch mit Turnschuhen unterm Frack hervorragend mundet!

Oberhalb des Moseltals inmitten des Detzemer Würzgartens liegt das Wein- und Sektgut von Stefan Rauen und seiner Frau Doris Adams-Rauen. Beide stammen aus traditionsreichen Winzerfamilien und bewirtschaften seit Zusammenlegung ihrer Betriebe 16,5 Hektar, darunter die Top-Lagen Detzemer Maximiner Klosterlay und Thörnicher Ritsch. Letztere ist der besondere Stolz der Familie, denn hier stehen wurzelechte, zum Großteil über 100 Jahre alte Rieslingreben, die einen ungewöhnlich würzigen Riesling mit Kräuternoten hervorbringen. Boden und Kleinklima begünstigen aber auch den Anbau von Burgundersorten, dem Stefan Rauen sich in den letzten Jahren erfolgreich widmet.

Unser Wein für  
Wassermänner!

**8,90€**  
11,87€/l

Direkt zum Wein im Shop:  
→ [jjd.de/riesling](http://jjd.de/riesling)

Jahrgang	Anbaugebiet	Alkohol	Weinsäure	Restzucker
2020	Mosel	12,5 %	7,1 g/l	7,6 g/l



# Grauer Burgunder trocken Weingut Mussler

*#knackig #langanhaltend #vollmundig*

Sexy Grauburgunder mit fantastischem Körper, frisch und fruchtig ausgebaut, feingliedrig und weich im Abgang sucht Anlass um jung getrunken zu werden. Besondere Vorzüge: Kommt mit aromatischem Bouquet um die Ecke, duftet nach rot-knackigem Apfel, Birne und Honigmelone. Mag Feste auf der Wiese, den Duft von frisch gewaschener Wäsche und weiße Gummibärchen! Wenn Du auf lang anhaltende Vollfruchtigkeit und das gewisse Bitzeln stehst, dann melde Dich unter 0800-Grauburgunder.

Es heißt, die Pfalz sei die Toskana Deutschlands, wo man guten Wein und gutes Essen genießt. Das seit 1831 bestehende Weingut Mussler wird heute von Sabine Mußler geleitet, die ihren Weinbergen intensive und nachhaltige Pflege zukommen lässt, um hochwertige Weine mit authentisch regionalem Charakter zu erzeugen. In sechs Lagen von unterschiedlichem Terroir wachsen Scheurebe, Dornfelder, Riesling, Portugieser, Müller-Thurgau, Heroldrebe, St. Laurent, Spätburgunder, Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Cabernet Dorsa, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Gewürztraminer, Viognier und Merlot.

Unser Wein für  
Krebse!

7,60€  
10,13€/l

Direkt zum Wein im Shop:  
→ [jjdj.de/mussler](https://www.jjdj.de/mussler)

Jahrgang	Anbaugebiet	Alkohol	Weinsäure	Restzucker
2020	Pfalz	13 %	6,5 g/l	7,6 g/l



# Scheurebe trocken Schreiber-Kiebler

*#animierend #duftig #verführerisch*

Hält man hier die Nase ins Glas, stellen sich möglicherweise starke 90er-Vibes ein. Nach einigem Grübeln wird klar: Potpourri. Ewig nicht gerochen! Feinere Riecher assoziieren vielleicht direkt Sauvignon Blanc, als dessen »deutsche Antwort« diese Bukett-Rebsorte oft gehandelt wird. Kein Wunder, denn hier verbinden sich die Adjektive »floral«, »leicht« und »duftig« mit den Nomen »Säure« (spitz und animierend, aber keineswegs unangenehm), »Mineralität« (frisch und intensiv) und »Frucht« (süß und exotisch) zu einem Gesamteindruck mit starker Struktur und begeisterndem Nachhall, hall, hall. Alles in allem: gefällt und trinkt sich ausgesprochen gut!

Zusammen mit Ehefrau Romy betreibt Stephan Kiebler das Weingut Schreiber-Kiebler, welches über eine Rebfläche von 15 Hektar im rheinhessischen Hügelland verfügt. Romy Kiebler, die von einem Ökoweingut stammt, steht als Kellermeisterin für unkomplizierte, frische und fruchtige Weine. Ihr Ziel ist es, das Terroir erlebbar zu machen.

Unser Wein für  
Fische!

**7,90€**  
10,53€/l

Direkt zum Wein im Shop:  
→ [jddj.de/scheurebe](https://jddj.de/scheurebe)

Jahrgang	Anbaugebiet	Alkohol	Weinsäure	Restzucker
2020	Rheinhessen	13 %	6,3 g/l	4 g/l



# Sauvignon Blanc trocken Wilhelm Laubenstein

*#raffiniert #spritzig #tropisch*

Leuchtend hell und grün-gelb im Glas; in der Nase ein ausladendes Bouquet aus tropischen Früchten, das von feinen Limette-Noten abgelöst wird. Das ist saftig, das ist köstlich, dieser Wein tanzt Hula! Ein exotisches Früchtchen flirtet mit einer schön eingebetteten Säure – ein Swipe nach rechts und das Match ist perfekt. Spritzig, fruchtig, elegant. Ein unvergessliches Feuerwerk mit finessenreichem Finale.

Am westlichen Rand des »Lands der tausend Hügel« in Gensingen befindet sich das Weingut Wilhelm Laubenstein, welches seit 1818 in Familienhand ist. Heute kombinieren Hans-Wilhelm Laubenstein und Tochter Sandra traditionelle Erfahrung und modernes Fachwissen und verfolgen das gemeinsame Ziel »Qualität statt Quantität«. Aktuell werden 48 (von insgesamt 58) Hektar bewirtschaftet, wobei 45 Prozent der Rebfläche auf Rotwein und 55 Prozent auf Weißwein entfallen. Kellermeisterin Sandra Laubenstein, die 1997 in das Weingut ihres Vaters eingestiegen ist, wurde im Frühjahr 2020 von der Fachzeitschrift »Selection« zur europäischen Winzerin des Jahres gekürt.

Unser Wein für  
Waagen!

**7,90€**  
10,53€/l

Direkt zum Wein im Shop:  
→ [jjdj.de/laubi](http://jjdj.de/laubi)

Jahrgang	Anbaugebiet	Alkohol	Weinsäure	Restzucker
2020	Rheinhessen	13 %	5,8 g/l	6,6 g/l



## Spätburgunder Rosé trocken Später-Veit

*#chic #harmonisch #leicht*

»Om nom nom!«, sagt sie, schwenkt das Glas und fährt fort: »Ui, der perlt ja schön beim Swirl!« »Fast schon französisch«, ergänzt er nach dem ersten Schluck, »leicht quarkig in der Nase und mit subtilem »Moselmuff«. Dennoch zurückhaltend, fein und ganz leicht. Me likey!« »Nachhaltig, fruchtig-süß, bissi herb, ganz ausgewogen – trinkt sich gut weg!«, philosophiert die dritte Person in Denkerpose. Nach kurzem Innehalten sind sich alle einig: Das ist ein feines Stöffchen für animierenden Weingenuss – ganz ohne kitschige Süße. Und schau Dir diese Farbe an: *C'est fantastique, non!?*

An der schönen Mittelmosel und direkt gegenüber vom berühmten »Piesporter Goldtröpfchen« liegt das Weingut Später-Veit, das Heinz und Silvia Welter 1988 von Silvias Vater Theo Später übernommen haben. Seit 2014 leitet Heinz Welter das Weingut zusammen mit Sohn und Kellermeister Niklas, dessen jüngerer Bruder Eric ebenfalls Winzer ist. Traditionell setzt man auf Riesling, doch Heinz Welter und Frau Silvia pflegen die gemeinsame Leidenschaft für den Spätburgunder. Ihre tanninbetont-herben und gleichzeitig eleganten Pinot-Noir-Weine genießen unter Insidern bereits Kultstatus.

Unser Wein für  
Jungfrauen!

**8,50€**

11,33€/L

Direkt zum Wein im Shop:  
→ [jddj.de/rose](https://jddj.de/rose)

Jahrgang	Anbaugebiet	Alkohol	Weinsäure	Restzucker
2020	Mosel	11%	5 g/L	5,1 g/L



## Rosé Saignée trocken Fritz Walter

*#fröhlich #pflaumig #saftig*

Stell Dir eine Sahneschnitte vor, auf der eine Kirsche ein Pfläumchen zum Tango auffordert – genau so schmeckt dieser Wein! Wir haben noch nie einen derart saftigen Rosé getrunken. In Fachkreisen sagt man: »Der zieht!« Wir sagen: »Den zieht man sich gerne rein!« Welch ein Trinkvergnügen: frisch, zart und unvergleichlich fruchtig; säurebetont, aber weich auf der Zunge; beerig und kräuterig; trocken und feinherb zugleich. Das lässt den Speichel fließen und geht auch im Winter runter wie Öl. Ganz schön gut! Damit siehst Du das Leben garantiert durch die rosarote Brille!

Zwar steckt der »Pälzer Fußballgott« nicht hinter dem im Jahr 1823 gegründeten Weingut, aber dass er nach diesem benannt wurde, ist nicht gänzlich auszuschließen! Schon seit fünf Generationen wird in Niederhorbach, etwa 20 Kilometer südlich von Landau, Wein gemacht. Seit 2008 führen Christine und Eckhard Walter den Familienbetrieb fort und legen dabei großen Wert auf umweltbewussten Weinbau und nachhaltige Bewirtschaftung der Weinberge. Auf rund 50 Hektar mit Lagen, die sich bis an die französische Grenze erstrecken, bauen sie vor allem traditionelle Rebsorten wie Riesling, Burgunder- und Traminersorten sowie Dornfelder an.

Unser Wein für  
Stiere!

**8,00 €**  
10,67 €/L

Direkt zum Wein im Shop:  
→ [jddj.de/saignee](https://jddj.de/saignee)

Jahrgang	Anbaugebiet	Alkohol	Weinsäure	Restzucker
2020	Pfalz	12 %	7,1 g/l	8,4 g/l



# Blauer Spätburgunder »Guldentaler Apostelberg« trocken • Dr. Gänz

*#erdbeerig #herb #vielschichtig*

Fruchtbetont und ein bisschen herb, verspielt und vielschichtig mit Aromen von Süßkirsche und Erdbeere. Wait, Erdbeere? Ja, genau! Damit sich die beerigen Geschmacksnoten voll entfalten können, braucht dieser Blaue Spätburgunder Luft. Nach einer Stunde erwacht er langsam aus seinen Dornröschenschlaf und verwöhnt den Gaumen mit diesem fruchtig-bezaubernden Aromenspiel. Hier ist nichts fett, breit und schwer – durch die säurebetonte Note wirkt der Dr. Gänz'sche Pinot eher frisch und jugendlich. Dieser Wein regt an und animiert zum Auffüllen leerer Gläser!

In 3. und 4. Generation betreibt die Familie Gänz ihr Wein- und Sektgut an der Nahe. Handarbeit, Liebe zur Natur und Familiensinn bilden die Grundlage für ein breites Spektrum an Weißweinen, Rotweinen, Roséweinen, Sekten, Seccos und feinen Traubensäften aus den unterschiedlichsten Rebsorten – die geologische Vielfalt macht's möglich. Trotz des umfangreichen Programms liegt der Schwerpunkt auf frischen Weißweinen und Sekten, die hausintern in traditioneller Flaschengärung hergestellt werden.

Unser Wein für  
Skorpione!

**7,40€**  
9,87€/l

Direkt zum Wein im Shop:  
→ [jjdj.de/pinot](http://jjdj.de/pinot)

Jahrgang	Anbaugebiet	Alkohol	Weinsäure	Restzucker
2019	Nahe	12,5 %	4,3 g/l	4,8 g/l



## Dornfelder trocken Albert Lambrich

*#dicht #kirschig #pfeffrig*

Aus dem Gedächtnisprotokoll einer Verkostung: Purpur, dicht, vanillig, wow! Das ist kein Wein, bei dem man direkt an Weihnachten denkt, das ist ein Rotwein für den Spätsommer! In der Nase Brombeere und eine leichte Schärfe, die nach Pizza schreit. Am Gaumen macht es sich die Sauerkirsche gemütlich, im Abgang zieht der Pfeffer nach. Definitiv ein Pizzawein! Überraschend säurebetont, aber durch die dezente Restsüße sehr rund und sympathisch. Oh Leck, das ist gut! Der macht Bock! Ach, und *did I say pizza?*

Der vierköpfige Familienbetrieb von Albert Lambrich bewirtschaftet 5,5 Hektar am Mittelrhein, wo Schieferboden und die intensive Sonneneinstrahlung im Steilhang beste Bedingungen für den Weinanbau liefern. Zwar liegt der Fokus auf Riesling, aber auch andere weiße und rote Sorten haben einen Platz im Sortiment. Als Guts- und Literweine werden schlichte und süffige Rieslinge angeboten, bei den Ortsweinen wird besonders Wert auf die Rebsortentypizität gelegt und die Lagen- und Prädikatsweine zeugen mit Struktur, Tiefgang und Fülle vom Terroir.

Unser Wein für  
Schützen!

7,90 €  
10,53 €/l

Direkt zum Wein im Shop:  
→ [jjdj.de/dornfelder](http://jjdj.de/dornfelder)

Jahrgang	Anbaugebiet	Alkohol	Weinsäure	Restzucker
2019	Mittelrhein	13 %	5,8 g/l	8,4 g/l



## Cuvée »Fokus« trocken Staatsweingut mit Jonhannitergut

*#kräftig #rund #weich*

»Lass ihn atmen«, haben sie gesagt, »dekantiere ihn, karaffiere ihn!« Dieser Wein hat es uns nicht leicht gemacht, denn wir sind einfach viel zu ungeduldig! Etwas Zeit an der frischen Luft wirkt hier wahre Wunder, denn dann entfalten sich die Aromen dieser Rotweincuvée erst so richtig. Schönes, dichtes Purpur im Glas, in der Nase warme Vanille und dampfendes Beerenkompott. Am Gaumen weich, voll, geschmeidig und hitzetreibend. Kirsche verbindet sich mit Cassis und Holunder und eine intensive Würze trifft weiche Tannine. Ein Wein für Tage, an denen alles gut ist – oder gut werden soll!

Mit Ursprüngen, die bis ins 8. Jahrhundert zurückreichen, ist das Johannitergut das älteste Weingut der Pfalz. Das Staatsweingut in seiner heutigen Form entstand 1970 und bemüht sich als Lehr- und Versuchsanstalt um die Verbindung von Tradition und Fortschritt. Hier werden historische Sorten wie die Gänsfüßer-Rebe gepflegt und Antworten auf die Herausforderungen des Klimawandels gesucht.

Unser Wein für  
Löwen!

**6,70€**  
8,93€/l

Direkt zum Wein im Shop:  
→ [jddj.de/fokus](http://jddj.de/fokus)

Jahrgang	Anbaugebiet	Alkohol	Weinsäure	Restzucker
2019	Pfalz	13 %	5,4 g/l	5,2 g/l

# Plöpp!

## Unser Weinabo

*Jeden Monat zwei Weine aus der aktuellen Kollektion und einer, der aus der Reihe tanzt.*

Du möchtest Dir die Qual der Wahl ersparen und/oder Dich überraschen lassen? Dann ist das Jaja-du-Jour-Weinabo genau das Richtige für Dich. Jeden Monat schicken wir Dir drei Weine: zwei aus der aktuellen Kollektion und einen, der aus der Reihe tanzt – entweder, weil es ihn (noch) nicht im Shop gibt oder weil er ein ganz besonderes Tröpfchen ist, das wir Dir gerne zeigen möchten.

### *Fünf gute Gründe, Abonent:in zu werden*

- Als Willkommensgeschenk bekommst Du unseren Bleistift mit Deiner Mitgliedsnummer, den Jaja-du-Jour-Kellnerblock und einen tollen Stickerbogen.
- Jeden Monat erhältst Du die »Plöpp! Times« – unser tolles Falt-Wende-Poster mit allerhand Wissenswertem über Wein sowie Illustrationen von Alex Jahn.
- Dich erwarten monatlich wechselnde Überraschungs-Goodies.
- Du bekommst fünf Prozent Rabatt auf alle Weine im Shop.
- Das Abo ist monatlich kündbar und kann jederzeit pausiert werden.

**+++ Neu: Plöpp! gibt's jetzt auch mit Prepaid-Option +++**

*Ideal zum Verschenken! Läuft nach drei oder sechs Monaten automatisch aus!*

Eine Hochzeit oder ein runder Geburtstag stehen an und Du suchst noch nach dem passenden Geschenk? Abos sind nicht so Dein Ding, aber Du möchtest für begrenzte Zeit hineinschnuppern? Dann wähle die Prepaid-Option, bei der die Lieferung nach drei oder sechs Monaten automatisch stoppt. Der Preis ist der gleiche, wie bei der Abo-Version.



# Jajas Dauerbrenner

*Diese fünf Weine aus der ersten Kollektion sind uns so ans Herz gewachsen, dass wir sie nun für immer im Programm haben:*

**Weißer Burgunder trocken • Dr. Gänz ..... 7,80 €**  
*#angenehm #geschmeidig #tropisch*

Ein Weißburgunder, der keine Wünsche offenlässt! Um es etwas peppiger auszudrücken: Top-Wein für top Leute! Ein angenehmes Tröpfchen, das man sich ganz gut reinstellen kann. Fazit: Ab auf die Couch damit!

2020 · Nahe · Alkohol 13 % · Weinsäure 5,8 g/L · Restzucker 6,5 g/L

**Chardonnay »Valentin« trocken • K. H. Milch ..... 8,70 €**  
*#vielschichtig #elegant #peachy*

Ein Chardonnay, der sogar die hartnäckigsten Anhänger:innen der »ABC-Fraktion« (»anything but Chardonnay«) davon überzeugen sollte, dass Allgemeinplätze nicht immer die beste Sicht auf die Bühne bieten!

2020 · Rheinhessen · Alkohol 13 % · Weinsäure 6,1 g/L · Restzucker 6,7 g/L

**Blanc de Noir trocken • Weingut Mussler ..... 7,80 €**  
*#zart #warm #tuttifrutti*

Ein weißer Wein aus roten Trauben zum Reinlegen und Reinspringen! Perfekt für einen langen Tag in der Sonne! Tipp: DER Sommerwein für Rotweintrinker:innen!

2020 · Pfalz · Alkohol 12,5 % · Weinsäure 7,1 g/L · Restzucker 7,3 g/L

**Spätburgunder trocken • Albert Lambrich ..... 8,60 €**  
*#kräftig #vollmundig #kirschtig*

Sehr ausgewogen, sehr rund, sehr lecker. Der perfekte Spätburgunder für alle, die noch das Streichholz zum Anstochern des heimischen Pinot-Feuers suchen. Damit bleibt der Kamin garantiert an!

2018 · Mittelrhein · Alkohol 13 % · Weinsäure 5,2 g/L · Restzucker 4 g/L

**Cabernet Sauvignon trocken • W. Laubenstein ..... 8,10 €**  
*#himmlisch #opulent #waldbeerig*

Ein großartiger Cabernet Sauvignon, der einfach immer schmeckt. Trotz dichter Aromatik liegt er wie ein Wölkchen aus Glück auf der Zunge! Wunderbar!

2017 · Rheinhessen · Alkohol 14,5 % · Weinsäure 4,8 g/L · Restzucker 5,4 g/L

# Basiswissen: *Wein trinken wie die Profis!*

## Die vier Schritte beim Weinprobieren

### **1. Mit dem Wein flirten**

Neige das Glas leicht, schwenke es hin und her und betrachte den Wein ganz genau. Wenn Dir gefällt, was Du siehst, kannst Du dem Wein gerne zuzwinkern!

### **2. Den Wein beschnuppern**

Stecke Deine Nase tief ins Glas und versuche, die verschiedenen Aromen im Wein zu entdecken. Supertipp: Mit offenem Mund riechst Du mehr!

### **3. Drum prüfe, wer sich ewig bindet**

Jetzt darfst Du endlich ein Schlückchen probieren! Bewege den Wein im Mund hin und her, lass ihn auf Dich wirken und versuche, die verschiedenen Geschmacksnoten herauszufinden.

### **4. Hot or not**

Wie ist Dein Gesamteindruck von dem Wein? Hat er gut gerochen und gut geschmeckt? War alles harmonisch? Hält er inhaltlich, was er optisch verspricht? Stimmt der Preis für die gebotene Qualität?

## Die fünf Grundeigenschaften von Wein

### **1. Säure**

Ist der Wein flach und fad, angenehm spritzig oder aber so sauer, dass sich alles zusammenzieht? Kitzelt die Säure erfreulich und regt sie den Trinkfluss an (macht sie den Mund wässrig)

oder langweilt Dich jeder Schluck? Säure kann verschiedene Geschmacksnuancen aufweisen (zum Beispiel Zitrone, Limette, Apfel oder Essig) und sich unterschiedlich anfühlen (zum Beispiel erfrischend, aggressiv, rund oder straff).

### **2. Süße**

Die Bandbreite von trocken über fruchtsüß bis hin zu edelsüß ist bekanntermaßen groß. Süße kann als angenehm oder pappig empfunden werden, was übrigens mit dem Säuregehalt zusammenhängt, denn auch hier zählt die Balance.

### **3. Körper**

Mit »Körper« ist die Dichte eines Weines bezeichnet. Du fühlst ihn auf der Zunge und am Gaumen, wenn Du den Wein eine Weile im Mund behältst. Der Weinkörper reicht von »leicht« (zum Beispiel bei leichten Rosé-Weine oder Vinho Verde) über »mittel« (zum Beispiel Sauvignon Blanc oder Tempranillo) zu »voll« (zum Beispiel Merlot oder Cabernet Sauvignon).

### **4. Alkohol**

Was das Fett für die Suppe ist der Alkohol für den Wein: ein Geschmacksverstärker. Das gilt jedoch nur bis zu einem gewissen Grad, denn ist ein hoher Alkoholgehalt nicht gut ausbalanciert, entsteht ein brennendes Gefühl in der Kehle, das die Geschmacksnoten übertönen kann.

### **5. Tannine**

Tannine sind chemische Verbindungen, die in Traubenschalen und Kernen enthalten sind und einem Rotwein Komplexität verleihen. Im Mund erzeugen sie ein trockenes Gefühl an Zunge und Wangen, ähnlich wie schwarzer Tee, der zu lange gezogen hat. Schmeckst Du nur noch Staub, ist ein Wein vielleicht zu tanninbetont für Dich. Fehlt Dir der Wumms an Bitterkeit, sind die Tannine zu zurückhaltend. Übrigens kann Dekantieren helfen, wenn die Tannine etwas zu stark herauskommen.

Jaja  
du jour

Jaja du Jour®

Amsterdamer Straße 230  
Raum 1.26 (1. OG, Raum 26)  
50735 Köln-Niehl

prost@jaja-du-jour.de  
0221-34667014

www.jaja-du-jour.de

Direkt zum  
Shop



→ [jjdj.de/shop](https://jjdj.de/shop)

→ [jjdj.de/spotify](https://jjdj.de/spotify)



Jaja du Jour  
auf Spotify

→ [jjdj.de/insta](https://jjdj.de/insta)



Folge uns auf  
Instagram

Unsere Illustrationen und  
Schriftzüge sind von:

ALEX JAHN

Unseren CO2-Fußabdruck  
kompensieren wir mit:

Planted | Climate  
Positive Team